

# BULLETTINO

DELLA

## ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Recagli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando anticipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

### R. STAZIONE SPERIMENTALE AGRARA

DEPOSITO MACCHINE RURALI

Martedì 24 corrente, alle ore 9 ant., il prof. E. Laemmle terrà una conferenza nel podere assegnato alla r. Stazione sperimentale Agraria, situato fuori di Porta Grazzano, Casali S. Osualdo, N. VIII-70.

Durante questa conferenza si farà la rottura di un medicaio, adoperando i seguenti strumenti di recente acquistati da questo r. Deposito:

1. Aratro Eckert con avantreno;
2. Aratro Eckert sottosuolo;
3. Aratro demone, tipo Tomaselli, n. 23.

Udine, 20 febbraio 1880.

Il Direttore, G. NALLINO.

### BACOLOGIA

(UN' UTILE PUBBLICAZIONE)

Ho letto in questi ultimi giorni il nuovo *Manuale di bachicoltura*, del prof. Perroncito: (1) sembrandomi buono, credo mio dovere farne un cenno in queste colonne.

Fra i molti rami d'arte agricola, quello che venne forse più degli altri trattato e bistrattato dagli scrittori, è la coltura del baco da seta. Molti, privi di ogni principio scientifico, e, quel che è peggio, nemmeno pratici della materia, hanno voluto dire e stampare la propria opinione. Il prof. Perroncito, invece, dimostra nel suo trattatello piena conoscenza teorica e pratica dell'argomento sul quale scrive.

È un libriccino di poco più di cento pagine; ma che, sotto così piccola mole, racchiude il substrato di quanto fino ad oggi si sa intorno a questo così vitale argomento. Lo studioso vi rinviene il riassunto dello stato attuale della scienza, e il pratico vi trova sommariamente esposti i precetti che deve seguire per raggiungere il suo intento. Tuttociò coll'ornamento di

(1) Torino, tipogr. Roux e Favale.

dieci bellissime incisioni, le quali servono a dare un'idea più esatta di quello che colle parole non si può facilmente descrivere.

Credo che questo libro starebbe bene nelle mani di quanti si interessano in qualunque modo di bachicoltura. Certo sarebbe convenientissimo per chi, studiando nelle *sezioni di agronomia* degli istituti tecnici o in istituti agrari speciali, ha bisogno di trovare succosamente riunite le cognizioni che viene apprendendo nelle scuole. Questo lo dico anche perchè la pluralità delle materie insegnate in questi istituti, non lascia tempo e lena di leggere opere più voluminose, le quali d'altronde sovente non sono che un'esposizione più prolissa di quanto in questo volume viene insegnato in poche pagine.

Da critico coscienzioso dirò anche un po' di male. A mio parere, l'autore avrebbe forse meglio raggiunto il suo scopo se avesse ornato il suo libro con qualche tavola di più riguardo all'anatomia del baco e se si fosse diffuso per qualche pagina ancora sulla parte pratica.

Ma sono nëi questi; e ripeto che l'opera sembra ottima tanto dal lato scientifico che dal lato pratico. In mezzo alla colluvie, che ci inonda, di libri, sovente ripieni di inutili ciarle, è confortevole trovarne uno, come questo, il quale contiene una così larga copia di cognizioni esposte col minor numero di parole possibile.

Dalla r. Stazione Agraria di Udine,  
20 febbraio 1880.

F. VIGLIETTO.

### RICERCHE ED ESPERIENZE

SULLE MALATTIE CARBONCHIOSE

Quell'illustre scienziato che è il Pasteur ha eseguito interessanti ricerche sulle malattie carbonchiose, e da esse ha potuto dedurre che il carbonchio sponta-



neo è prodotto da batterii, i cui germi penetrano nell'organismo animale per le lesioni della bocca o della gola. Rimaneva a scoprire alla superficie del suolo la presenza dei germi dei vibrioni, particolarmente sui punti, sempre assai numerosi ogni anno, ove sono stati sepolti animali affetti da malattia carbonchiosa.

È a risolvere questa questione, che il Pasteur si è dedicato nel corso dell'anno 1879, dividendo perciò le sue esperienze in due serie distinte. Colle prime egli ha ricercato se, lorquando il sangue carbonchioso è unito a della terra, il vibrione vi si conservi allo stato di germe e vi si moltiplichi, soprattutto se questa terra è bagnata da scoli di letamaio ecc. Le esperienze sono riuscite positive; i batterii, sotto queste influenze, si moltiplicano nella terra; essi vi si trasformano, in breve tempo, in corpuscoli-germi, che vi si possono facilmente ritrovare dopo parecchi mesi e parecchie alternative di umidità e di secco. Per fissare le idee, ecco alcuni risultati. Dopo aver coltivato, in 500 gr. d'una terra priva di tali vibrioni, 20 gocce di sangue carbonchioso, e dopo avere ben mescolato tutte le parti di questa terra, se ne sono ripresi 2 grammi che si mescolarono a 100 grammi di nuova terra; poi da quest'ultima, se ne prelevò 5 grammi che si mescolarono a 100 grammi di terra nuova, del pari esente da batterii. Da quest'ultima terra si presero 5 grammi, e fu facile l'estrarre da questi i germi dei batterii e il dimostrarne la virulenza mediante l'inoculazione a porcellini d'India. La prima di queste terre era stata preparata nel mese di giugno, la seconda nel settembre dell'anno scorso.

I vibrioni carbonchiosi, uniti direttamente alla terra, possono dunque trasformarsi in corpuscoli-germi e questi ultimi possono conservarsi senza alterazione delle loro proprietà per molto tempo.

La seconda serie d'esperienze è altrimenti decisiva. Si seppellì in un giardino un montone morto di carbonchio; dieci mesi dopo (maggio 1879) si raccolse della terra alla superficie del luogo ove il montone era stato sepolto: si raccolse pure altra terra dagli strati profondi. Applicando a quest'ultima il metodo adottato nelle prime sperienze, fu facile di constatarvi la presenza dei corpuscoli-germi dei batterii con l'inoculazione

dell'affezione carbonchiosa a dei porcellini d'India.

Così si spiega la permanenza di certe epizoozie. Le malattie si mantengono, in certo modo, da sè medesime, gli animali morti o gli ammalati spargendo un po' dappertutto i germi del contagio.

Il Pasteur ha dipoi constatato che i vibrioni che periscono in un ambiente la cui temperatura supera i 41 gradi, resistono, al contrario, ai più grandi freddi.

Poichè parliamo di malattie carbonchiose, notiamo anche un fatto interessante, segnalato recentemente dal signor Bouley alla Società centrale francese di medicina veterinaria.

Un veterinario del Giura, il sig. Louvier, di Sellières, si è acquistata nel suo paese una grande notorietà coi successi da lui ottenuti mediante il trattamento da lui seguito della febbre carbonchiosa negli animali bovini. Il modo di cura da lui adottato consiste dapprima in frizioni energiche ed irritanti, poi nell'avviluppare tutto il corpo dell'animale con paglia o fieno bagnato d'aceto caldissimo, e che si coprirebbe in seguito di pesanti coperte, in modo da sviluppare il calore dell'animale, mantenendolo così in una specie di stufa improvvisata.

Secondo informazioni attinte dallo stesso Pasteur, questo metodo si sarebbe chiarito assai efficace.

Pare di poter dire che con esso si mira a fare dell'organismo ammalato, elevandone fortemente la temperatura, un ambiente nel quale i batterii non possono compiere la loro evoluzione.

Sarebbe la controparte dell'esperimento sulla gallina, resa suscettibile all'azione del carbonchio con l'abbassamento della temperatura.

## IGIENE RURALE

### LA PUREZZA DELL'ACQUA

La purezza dell'acqua può essere alterata dalla presenza d'animaletti vivi, di proporzioni microscopiche, che si tranguigiano con le bevande, e che cagionano nell'interno del corpo dei disordini d'una gravità tale da produrre anche la morte.

I principali esempi che la scienza possiede intorno a ciò, scrive in un notevole articolo del "Journal d'agriculture pratique", il dottore Hector George, concernono le sanguisughe, i vermi solitari nei



loro diversi stati (tenie, cisticerci, idatidi) i cisti idatici del fegato, gli ascaridi lombricoidi, le anguillule stercorali.

Il barone Larrey, chirurgo del primo Impero, racconta nelle sue Memorie, relative alle campagne d'Egitto, che, molte volte, dei soldati spinti dalla sete bevvero avidamente in bacini d'acqua dolce e torbida, contenente piccole sanguisughe pressochè invisibili, dacchè non avevano che qualche millimetro di lunghezza e non erano più grosse d'un crine di cavallo. Queste sanguisughe si arrestarono in fondo alla gola e produssero gravi emorragie che posero in pericolo la vita di quei soldati. L'estrazione di questi animaletti non si fece senza grandi difficoltà.

È, d'altra parte, un fatto noto agli abitanti di quei paesi, i quali sanno che i bestiami che si abbeverano in quei bacini sono esposti agli stessi accidenti.

Allorquando i Francesi s'impadronirono, nel 1756, di Port-Mahon (capitale d'una delle Baleari) vari dei loro soldati furono colpiti dal male stesso.

Larrey consiglia in tali casi di passar l'acqua attraverso un tessuto fitto. Ma v'è qualcosa di meglio a farsi, come vedremo in seguito.

Alcuni anni sono si produsse anche in Italia un fatto analogo, riportato dal dottor Clementi di Castigirone. Era il caso d'una donna, nella quale una sanguisuga s'era introdotta fino nella laringe. L'estrazione ne fu assai difficile. Ma la provenienza dell'animaletto era ben singolare. Il dottor Clementi racconta che l'ammalata aveva posto un pacchetto di lattuga sul vaso dell'acqua potabile e che, probabilmente, la sanguisuga, ch'ella aveva ingojata, era caduta dall'uno nell'altro.

Moquin-Tandon cita diversi accidenti simili, e raccomanda di non fidarsi, da questo punto di vista, dell'acqua degli stagni nelle campagne. Anche in Italia sonvi molti stagni popolati di sanguisughe, ed è nei paesi dove questi si trovano che bisogna stare in guardia contro il ripetersi di accidenti analoghi.

Le tenie sono pure assai frequentemente dovute all'uso di acque che ne contengono i germi a vari gradi di sviluppo. Il dottor Koch, di Pietroburgo, attribuisce a questa causa la presenza di

una specie di tenia chiamata botriocefale. A Mosca, scrive egli, ove si beve acqua di sorgente, i botriocefali sono rari; a Pietroburgo, a Riga, a Dorpat, ove si beve acqua di fiume, essi sono comuni. Si son fatte osservazioni analoghe nella Svizzera, sulle rive del lago di Ginevra. Gli embrioni del botriocefale nuotano nell'acqua coll'aiuto di quei remetti innumerevoli di cui il loro corpo è fornito e che si chiamano ciglia vibratili; e si trangugiano con l'acqua, le loro dimensioni essendo microscopiche.

Un'opinione sostenuta da vari autori, ma che non si basa sopra fatti sufficientemente provati, è che le uova di molte tenie possano aver per veicolo certi legumi che ordinariamente si mangiano crudi, come le insalate, e che sarebbero stati inaffiati con delle acque contenenti detriti organici di ogni sorta, fra i quali possono trovarsi delle uova di tenia. Sarebbe il caso delle acque degli immondezzi o delle chiaviche.

Il dott. George qui si diffonde a parlare dei cisticerci che derivano ordinariamente dalle uova di tenia contenute nelle acque impure, e che attaccando organi importanti od anche essenziali alla vita possono essere causa immediata di morte; e dei distomi epatici e degli ascaridi lombricoidi, tutti parassiti che si possono deglutire assieme ad acque stagnanti e che talora producono effetti letali.

Il mezzo più sicuro per garantirsi contro tale pericolo è quello di purificare l'acqua, sottoponendola alla ebollizione semplice, la quale, uccidendo tutti i germi nocivi, dà una sicurezza assoluta. Il processo è semplicissimo. Si fa bollir l'acqua in un recipiente qualunque che poi si copre, e si lascia che si raffreddi. L'ebollizione non ha bisogno d'essere prolungata oltre pochi minuti: basta che sia completa.

L'autore si propone di trattare in breve anche di quelle sostanze impalpabili che si chiamano miasmi, veri germi delle più gravi malattie contagiose. La parte che ha l'acqua potabile nella trasmissione e propagazione delle malattie contagiose, è certo uno studio dei più istruttivi; e noi ci proponiamo di seguire l'egregio autore anche in questa parte del suo lavoro, raccogliendone i dati più salienti.



## CONCIMAZIONE DEL GRANO

A FEBBRAIO E MARZO

Il "Coltivatore", la addita come un eccellente mezzo per accrescerne di molto il prodotto e pagare per esso largamente la spesa.

Un buonissimo mezzo è quello di spargervi del guano del Perù; quindi far passare un leggero erpice sul grano per sotterrarlo. Bisogna però qui che il suolo sia piuttosto asciutto. Lo stesso vuolsi fare con altri concii attivi, come panelli, sali chimici, ecc.

Chi temesse troppo l'erpice, faccia uso d'un grosso fascio di frasche tirate da una bestia; e, prima di ciò, mescoli molta terra asciutta al guano, cioè prima di spargerlo, oppure lo mescoli con un misto di terra, cenere, e segatura di legno.

Eccellenti ingrassi sono poi gli escrementi umani liquidi, tali quali escono dalle latrine, e qui non c'è bisogno d'erpice. Basta spargerli. Il che si fa a mezzo di cucchiaini o di inaffiatoi da orti.

Riguardo al quantitativo di concio da spargersi si possono ritenere come buone medie queste: guano da 200 a 300 chilogrammi ad ettare; panelli da 700 a 900 chilogrammi, e lo stesso è dei sali chimici. Per gli escrementi umani ce ne vogliono da 8000 a 15000 chilogrammi.

## LE PIANTE FORAGGIERE

(Continuazione vedi n. 7.)

*Brassica campestris* L. Crucifere. Colzato, fr. *Ravizzon*, *Ravizze*. — Buona foraggiera per animali specialmente da ingrasso. Questa pianta come la *Brassica napus* var. *oleifera* Lin., fr. *Ueli*, si coltiva per estrarre l'olio dai semi. La *campestris* cresce spontanea, l'altra si coltiva appositamente. I panelli, residuo dell'estrazione dell'olio di ravizzone, favoriscono lo sviluppo precoce negli allievi per l'abbondanza di fosfati e calcari. Per tutti indistintamente gli animali si userà in dose non grande e solo quale complemento di foraggio. I panelli, perchè molto duri, vengono contusi e diluiti nell'acqua ed ai giovanissimi animali amministrati sotto forma di beveroni. I panelli in cui si scorgono ancora semi interi di ravizzone, possono riuscire purgativi. Si guardi che i panelli non sieno infesti da semi di male erbe e specialmente della senapa, la quale, se non fa male alle pecore, nuoce però al bestiame. Per le vacche lattai poco si riconoscono utili, comunicando al latte un sapore non piacevole.

Le silique del ravizzone, ingiustamente sprezzate,

se unite ad altri cibi, riescono gradito alimento, e soprattutto riescono buone se sottoposte alla fermentazione acida, o se trattate col vapore o acqua bollente. La paglia si può utilizzare nell'alimentazione dei montoni.

*Brassica Eruca* L. Crucifere. Ruca, fr. *Rucche*, *Rucule*. — Qualche volta si dà ai porci nei beveraggi.

— *Napo brassica* L. Rutabaga, fr. *Verze-rave*. — Una delle più importanti radici da foraggio, più nutritiva della rapa. Si usi come condimento dei foraggi secchi, e sempre tagliuzzata. Le foglie eccellenti per le vacche da latte e per l'impinguamento di buoi ed ovini. Fu già nominatissimo il cavolo di Fanna (dal paese di Fanna in Friuli) resistente nel verno, e buono per vacche.

— *Napus* L. Navone. — Si adoperano come le rape, danno buon risultato per l'impinguamento.

— *Napus* var. *oleifera* L. — Vedi il campestre.

— *oleracea* var. *Botritis viridis et cymosa* L. Cavolo romano. Broccolo, fr. *Bròcul*.

— Non si dieno abbondantemente le foglie fresche al bestiame. Si fanno passare per acqua bollente, e collocate poi in una baracca, consistente in quattro piuoli in piedi fermati da traversi di legno con fondi di assi e con assi in piedi, ben si comprimono e si conservano fino a verno inoltrato. Aquistano un sapore acidulato gradito al bestiame. È il così detto *Broadar* in friulano.

— *oleracea buliata* L. Verzotto, fr. *Verze*. — Per le foglie come il precedente.

— *oleracea* var. *capitata* L. Cavolo cappuccio, fr. *Capùs*. — Buone le foglie, specialmente se fermentate; al bestiame nella stagione invernale.

— *oleracea* var. *Cauliflora* L. Cavolo fiore, fr. *Cauliflor*. — Le foglie si apprestano al bestiame.

— *oleracea sabauda* L. Cavolo verzotto, fr. *Verzòt*. — Le foglie vanno a costituire i beveraggi che si danno a bovini e suini. In generale le foglie dei cavoli si utilizzano per l'alimentazione dei conigli.

— *palustris* Pironae, fr. *Racòn*. — Poco utile foraggio.

— *Rapa* L. Rapa, fr. *Rav*. — Nella stagione invernale può portare miglioramento ai foraggi secchi. Le radici anche sole sono un discreto foraggio, si riducano in fette e si mescolino a foraggio secco. Le rape vecchie perdono assai del loro peso, diventano rugose, legnose e danno al latte spiacevole sapore se si somministrano a vacche lattai. Le rape tagliuzzate miste ad avena, favoriscono molto l'ingrasso: agli ovini si posson dare con vantaggio i succhi di rapa. Poche libbre di rape o di barbabietole tengono fresco lo stomaco. Le foglie delle rape si utilizzano come quelle delle varietà del Bras-



sica oleracea; se costituiscono la maggior parte della razione ritiensi comunicano sapore sgradevole al latte delle vacche.

*Briza maxima* L. Graminacee. Sonaglini. — Foraggio grossolano, ma buono.

— *media* L. Tremolino. — Ottimo foraggio; peccato che vada facilmente in polvere.

— *minor* L. Gramignone. — Ricercata dalle pecore. (Continua.)

### SETE

Nulla di mutato nell'andamento degli affari. Le transazioni, sebbene discretamente attive, non sono facili, non essendovi bisogni urgenti; gli acquirenti vorrebbero trarne vantaggio tentando con offerte di 1 o 2 lire più basse dei prezzi che avrebbero volentieri pagato in gennaio. In generale però i detentori fanno buon contegno fidando ne' maggiori affari che si prevedono nel mese venturo per le commissioni invernali, e calcolando che i depositi in sete europee saranno ridotti a minime proporzioni al sopraggiungere del nuovo raccolto. Pare che la stessa fabbrica divida tali idee e cerchi di provvedersi quietamente, senza lusingarsi che i detentori si lascino scoraggiare da una astensione calcolata per deprimere i prezzi. Ripetiamo quanto dissimo in precedenza, che non sapremo su quali motivi sperare un miglioramento ne' prezzi, come del pari non crediamo possibile un ribasso di qualche entità. Probabilmente continueranno gli attuali prezzi fino a che si potrà avere un qualche dato sulla prospettiva del nuovo raccolto, l'esito del quale potrà determinare, se favorevole, il ribasso, se contrario, l'aumento nelle sete. In verun caso ci pare si debba aspettarsi un ribasso significativo, perchè se anche il raccolto risulterà discreto, o magari buono, i prezzi delle galette si baseranno intorno alle 5 lire, specialmente se si adotterà in maggior scala il partito di scottarle per venderle nel corso dell'anno, qualora al momento del raccolto i prezzi sembrassero troppo bassi.

Svaniti totalmente i timori che l'inverno eccessivamente rigoroso potesse aver recato danni ai gelsi, abbiamo la prospettiva di abbondanza di foglia, ed abbiamo i cartoni giapponesi a prezzo mite — quindi due principali elementi per sperare di ottenere un buon raccolto. Il sensibile raddolcimento di temperatura avvenuto in questi giorni esige molta cura pella buona conservazione della semente, che deve essere custodita in locali secchi e ben ventilati, soggetti il meno che possibile a sbalzi di temperatura. Questi riguardi devono usarsi specialmente fino ai primi del venturo aprile, per evitare uno schiudimento precoce od irregolare. Quest'anno più che mai abbiamo bisogno d'iniziare bene l'annata cominciando dal primo e più importante prodotto, quello de' bozzoli. Se è vero che il bisogno rende attivi ed indu-

striosi, quest'anno dobbiamo essere industriosissimi.

Le ultime due settimane furono pressochè sterili d'affari nella nostra piazza, essendosi rifiutati discreti incontri di vendita a prezzi che oggi non si ottengono più. Nondimeno qualche partitella di greggia a fuoco, roba fina e bella, andò venduta tra le lire 66 e 68. Anche in galette ebbe luogo qualche contratto abbastanza rilevante. In quest'articolo i depositi si restringono a due o tre ammassi in tutta la provincia. In cascami si fece pochissimo o pressochè nulla, con qualche indebolimento ne' prezzi, ma con nessuna disposizione ad accordare concessioni. Gli odierni prezzi del listino sono i massimi ottenibili.

Udine, 21 febbraio 1880.

C. KECHLER.

### RASSEGNA CAMPESTRE

Dopo due giorni uggiosi per densa e fredda nebbia, nei quali il tempo pareva incerto se risolversi in neve od in pioggia, si decise mercoledì per quest'ultima, che incominciò a cadere nel mattino lentamente e venne giù poscia abbondante nelle ore pomeridiane fino a notte avanzata, sicchè pareva proprio che il tempo, volendo rifarsi della siccità precedente, avesse a regalarci una sequela di giornate piovose. Ma jeri mattina il sole sorgeva splendido sull'orizzonte e una brezza fresca e leggera pareva annunciare l'approssimarsi della primavera, che oltre al ridestare la vita vegetale, rianima gli spiriti vitali anche in chi la primavera della verde età ha veduto passare da un pezzo: ravvivava pure quell'aura benefica le speranze che gli agricoltori tengono in serbo fino a che la bella stagione non offra più sicuri indizi d'una prospera annata. Non abbiamo di fatti finora che il frumento e i pochi altri cereali d'inverno che diano segno di vita, rinverdendo leggermente le porche, che frappoco copriranno di più denso tappeto.

I colza e ravizzoni, che promettevano così bene fino al tardo autunno, incominciano a verdeggiare anch'essi, ma solo le piantine nate nei solchi, che furono più a lungo coperti dalla neve, e difesi prima e dopo dai rigori del freddo dal breve rialzo delle gombine. Il che prova che gioverebbe molto a rendere meno incerto questo importante prodotto dei terreni leggieri, se si avesse cura di seminarlo in linee con apposita coltivazione, per potere, con una rincalzatura nel primo inverno, difenderlo dal principale suo nemico che è il freddo. Certo che in questo modo adoperando si rinunzierebbe al prodotto del granoturco cinquantino. Nell'un modo e nell'altro questa coltivazione meriterebbe di essere più estesa che non è, offrendo il primo sistema maggior sicurezza del prodotto, non costando nel secondo che la spesa della semente, che si sparge alla volata subito dopo la rincalzatura del cinquantino.



I contadini non rinunziano facilmente a quest' ultimo prodotto, specialmente in tutta la zona media del Friuli, dove riesce d' ordinario a maturazione completa, se non è colpito da brine precoci o danneggiato da soverchie piogge autunnali. È certo però che se il flagello della pellagra viene dagli igienisti attribuito alla estesa coltivazione del granoturco che si fa nei nostri paesi e al cibarsi dei nostri contadini quasi esclusivamente di polenta, il cinquantino sarebbe sempre più efficiente a quella terribile malattia che non sia il granoturco primaticcio.

Ma io, rispettando i dettami della scienza, a cui devo confessarmi profano, ed i suoi cultori che tengo nella debita considerazione, oso dire, fra essi e il dotto ignorante che scrisse testè nell'appendice del «Giornale di Udine» un articolo sulla pellagra e sulla coltivazione del granoturco, la mia opinione sull' importante argomento.

È certo che il granoturco non contiene principj plastici e nutrienti quanti ne contengono gli altri cereali, come il frumento, la segala, l'orzo e qualche altro, nè come le leguminose, fava, piselli, fagioli ecc. È un fatto altresì che la pellagra non si produce dove le popolazioni si cibano di pane di frumento anzichè di polenta o di pane di granoturco. Ma è certo altresì che nei paesi montuosi, dove abbondano i latticini, e dove questi non si associano nella nutrizione popolare ad altro alimento che alla polenta, si va egualmente esenti dal deplorato flagello. Ne sono egualmente esenti nelle nostre campagne le famiglie di villici possidenti che si cibano a tutto pasto e in tutti i loro pasti di polenta.

Ma queste famiglie ammazzano il loro porco ogni anno, possiedono delle vacche da latte e delle pecore e si fabbricano una buona scorta di formaggi, possiedono delle galline, e se non possono metterne una ogni giorno nella pentola, come augurava ai suoi sudditi il buon Re Enrico IV, adoperano le uova per fare delle buone frittate, e insomma non mangiano la loro polenta a colazione, nè a pranzo, nè a cena, che non sia accompagnata da cibo animale. In nessun individuo di queste famiglie si riscontra mai il menomo sintomo di pellagra. E, se mi permettete, metto tra le famiglie di villici proprietari anche molte famiglie coloniche friulane di mia conoscenza.

La pellagra, invece, germina nelle più povere famiglie di coloni e specialmente nei proletarij campestri, che hanno scarsa la farina per far la polenta, scarse le legna per farla cuocere e mancano del sale per salarla e per salare le mal condite erbe, alle quali sono costretti ad associarla nel loro cibo giornaliero.

Certo che con questo cibo insufficiente e mal sano, dovendo procacciarselo col lavoro sotto la sferza del sole, e i lavori agricoli più fati-

cosi cadendo appunto nella stagione estiva, i miseri braccianti si trovano nella condizione più propizia agli attacchi del morbo, il quale si manifesta in primo stadio coll' escoriazione della pelle delle mani, dei piedi e del petto, se lo tengono scoperto.

Cosicchè io, a costo di essere tenuto per ignorante davvero, sostengo che la causa della pellagra non risiede nel granoturco per sè stesso; ma nella mancanza dei mezzi per rendere questo principalissimo elemento dell' alimentazione popolare nei nostri paesi, innocuo alla pubblica salute, come lo è per natura sua.

Sono perciò persuaso di ripetere quanto ho detto in una precedente di queste mie chiacchierate, che cioè il rimedio contro la pellagra è più facile che facilmente applicabile. E deplo-ro in aggiunta che gli umanitarj che chiamarono lo zucchero *il sale dei ricchi*, e ne portarono poi il dazio d' entrata nello Stato ad eguagliarne il valore (riportandone per primo risultato il contrabbandaggio in enormi proporzioni e irrefrenabile ai nostri spalancati confini), non abbiano potuto diminuire a favore del popolo, che pur sta loro tanto a cuore, nemmeno di un centesimo il prezzo del *sale dei poveri*, procurando, se altro non potevano, al cibo pellagrogeno almeno quel condimento che la natura ha così largamente sparso nelle viscere della terra e nel mare.

Bertiolo, 20 febbraio 1880.

A. DELLA SAVIA.

## MASSIME AMMINISTRATIVE

CHE POSSONO INTERESSARE LA POSSIDENZA FONDARIA.

*Contravvenzioni alla nuova legge forestale; proprietà vincolata o svincolata.* — Dalla correlazione degli articoli 1, 6 e 8 della legge forestale 20 giugno 1877 cogli articoli 5 e 12 del regolamento 10 febbraio 1878 si ricava che pensiero del legislatore fu quello di volere che nella zona superiore il vincolo forestale costituisce la regola e lo svincolo la eccezione, e nella zona inferiore lo svincolo la regola ed il vincolo la eccezione.

Il vincolo o lo svincolo della proprietà si è operato per virtù stessa della legge fin dal momento della sua pubblicazione, ed al Comitato forestale fu solo demandata la facoltà di determinare le linee di demarcazione perimetrali delle zone di regola vincolate o svincolate, ed introdurvi le eccezioni reclamate dalla utilità pubblica nei giusti rapporti col privato interesse e dalle condizioni igieniche locali.

Debbono specificarsi soltanto i terreni eccezionalmente svincolati nella zona di regola vincolata, e quelli eccezionalmente vincolati nella zona di regola svincolata.

Lo accertamento delle proprietà vincolate o svincolate deve sempre risultare in modo particolareggiato e specifico, ed in difetto non può supplirsi con altri mezzi equipollenti.



E quindi una proprietà non può dirsi eccezionalmente vincolata o svincolata, se non quando negli elenchi compilati dal Comitato forestale non vi figuri specificata in modo chiaro e positivo la superficie realmente vincolata o svincolata.

Ove per ciò dall'elenco non risulti una proprietà specificamente vincolata, col dissodamento di essa non s'incorre in contravvenzione alla legge forestale.

(Tribunale di Urbino in data 2 agosto 1879.)

### NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Le domande per essere ammessi al Concorso e alla Fiera enologica italiana che avrà luogo in Roma dal 6 al 19 marzo prossimo, saranno accettate fino al 26 febbraio corrente. Le Amministrazioni ferroviarie sono state interessate a facilitare l'invio e la spedizione dei vini ed oggetti destinati alla Fiera.

A Ferrara alcuni egregi cittadini si propongono di fondare uno stabilimento modello di pollicoltura razionale.

La Gazzetta ufficiale del 14 corrente ha pubblicato il r. decreto che assegna 3 premi, il primo di lire 5000, il secondo di 3000 e il terzo di 2000 lire, da conferirsi ai tre agricoltori, i quali poi primi presenteranno all'amministrazione dell'agricoltura la licenza di coltivare tabacco in un'area non minore di ettari 120, onde esportarne il prodotto all'estero. Sono pure assegnati due premi di lire 500 ciascuno a favore dei primi due agricoltori, che per iscopo d'incoraggiamento avranno ottenuta licenza di coltivare tabacco in una superficie non minore di un ettare.

La « Vega », la nave di cui oggi parlano tutti, avendo essa percorso felicemente una parte dei mari polari finora inesplorata, ha destato l'interesse anche degli agricoltori, dacchè le esplorazioni da essa fatte riguardano anche argomenti che toccano l'agricoltura.

Infatti i cereali sono così abbondanti e così a buon mercato nel centro della Siberia, che qualora si potesse esportarli dal luogo di produzione o per i fiumi navigabili della Siberia istessa, o per il mare polare portarli fino al Baltico, si potrebbe fare con questo commercio nordico fra l'Europa e l'Asia quella medesima invasione di cereali in Europa che ha già cominciato a fare in proporzioni colossali l'America del Nord. Per questa ragione il nerbo della spedizione della « Vega » cioè la massima parte del denaro, è stato dato dal signor Sebiakoff, ricco negoziante di Pietroburgo, che ha già iniziato con grande fortuna il commercio con la Siberia.

Chi desidera provvedersi di semente di soja

giapponese, può rivolgersi al sig. Melis in Sezemic (Boemia) che ne tiene in vendita una certa quantità a lire 4 al chilogramma.

In Inghilterra fa strage fra le pecore una malattia che consiste in un parassita generato nel fegato, che si moltiplica con una velocità straordinaria; il fegato gonfia e diventa duro, e la pecora langue e muore in pochi giorni, quasi il parassita le succhiasse il sangue. Le pecore muojono a migliaia. Nei distretti di Gloucester, Oxen e Warwich non ve ne sono quasi più, ed in un distretto del Somerset, ove generalmente se ne alimentano 50,000, non ne sono rimaste che 5,000. Nel distretto di Bristol ne sono state vendute a migliaia al prezzo di 3, 6 o 10 scellini il capo, e lo stesso è avvenuto in altri distretti occidentali e del Midland.

La fillossera si estende sempre più in Francia; tutti i rimedi sono stati inutili e la quarta parte delle vigne del paese è già distrutta. Gli scienziati ne disperano, ed il prof. Raynal di Poitiers consiglia come mezzo estremo la radicale distruzione delle vigne lungo la periferia delle zone infette dalla fillossera, per ottenere in tal modo un terreno neutrale.

Statistica agraria. Il raccolto del riso nel 1879 fu abbondante in 50 comuni, su 80 nel Novarese; in 16 appena su 273 in Lombardia; in 10 appena nel Veneto su 92, e in 16 sopra 63 nell'Emilia.

Quanto al formentone, nel 1879 e nel 1878 sopra 5148 comuni il prodotto fu scarso in 3819, medio in 875, sufficiente in 366 e abbondante in 88.

Riguardo al 1878, il prodotto del 1879 fu superiore in 253 comuni, eguale in 455 e inferiore in 3974.

I circondari in cui ci fu prodotto abbondante furono Novara, Udine, Reggio d'Emilia e un po' Treviso e Belluno.

La città di Paterson, nella Nuova Jersey, è il gran centro dell'industria serica degli Stati Uniti. Nelle varie fabbriche di tessuti vi si confezionano settimanalmente da dieci a quindicimila libbre di seta greggia, che è generalmente importata dalla China, dal Giappone e dall'Italia, esente da ogni diritto doganale, mentre l'importazione di tessuti serici ed ogni specie di seta lavorata è colpita di eccessivi diritti. I fabbricanti di Paterson, taluni dei quali francesi, impiegano giornalmente da novemila a diecimila operai, ed il prodotto serico del corrente anno in detta città è valutato a dieci milioni di dollari. In Hoboken ed Union Hill, pure nella Nuova Jersey, v'hanno altri opifici serici, taluni dei quali di proprietà di abili industriali italiani.



## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 16 al 21 febbraio 1880.

	Senza dazio cons.		Dazio consumo		Senza dazio cons.		Dazio consumo
	Massimo	Minimo			Massimo	Minimo	
Frumento . . . . . per ettol.	26.40	—	—	Carne di porco a peso vivo p. quint.	—	—	—
Granoturco . . . . . »	17.40	16.35	—	» di vitello q. davanti per Cg.	1.39	1.09	— .11
Segala . . . . . »	18.10	—	—	» » q. di dietro »	1.59	1.49	— .11
Avena . . . . . »	9.89	—	—	» di manzo . . . . . »	1.59	1.19	— .11
Saraceno . . . . . »	—	—	—	» di vacca . . . . . »	1.39	1.19	— .11
Sorgorosso . . . . . »	10.05	9.70	—	» di toro . . . . . »	—	—	— .11
Miglio . . . . . »	—	—	—	» di pecora . . . . . »	1.11	—	— .04
Mistura . . . . . »	—	—	—	» di montone . . . . . »	1.11	—	— .04
Spelta . . . . . »	—	—	—	» di castrato . . . . . »	1.38	1.28	— .02
Orzo da pilare . . . . . »	—	—	—	» di agnello . . . . . »	—	—	—
» pilato . . . . . »	—	—	—	» di porco fresca . . . . . »	1.45	1.25	—
Lenticchie . . . . . »	—	—	—	Formaggio di vacca duro . . »	2.90	—	— .10
Fagioli alpigiani . . . . . »	28.63	—	—	» » molle . . . . . »	2.10	—	— .10
» di pianura . . . . . »	24.43	23.98	—	» di pecora duro . . . . . »	2.90	—	— .10
Lupini . . . . . »	—	—	—	» » molle . . . . . »	1.90	—	—
Castagne . . . . . »	12.—	—	—	» lodigiano . . . . . »	3.90	3.65	— .10
Riso 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »	44.34	39.34	2.16	Burro . . . . . »	2.17	1.92	— .08
» 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	35.84	33.34	2.16	Lardo fresco senza sale. . . »	1.38	—	—
Vino di Provincia . . . . . »	78.—	65.—	7.50	» salato . . . . . »	1.98	1.78	— .22
» di altre provenienze . . »	50.—	28.—	7.50	Farina di frumento 1 <sup>a</sup> qualità »	— .86	— .74	— .02
Acquavite . . . . . »	94.—	75.—	12.—	» » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	— .58	— .50	— .02
Aceto . . . . . »	28.—	20.—	7.50	» di granoturco . . . . . »	— .29	— .25	— .01
Olio d'oliva 1 <sup>a</sup> qualità. . . »	168.80	144.80	7.20	Pane 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »	— .66	— .54	— .02
» » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	116.80	108.80	7.20	» 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	— .54	— .46	— .02
Ravizzone in seme . . . . . »	—	—	—	Paste 1 <sup>a</sup> » . . . . . »	— .86	— .78	— .02
Olio minerale o petrolio . . »	60.23	58.23	6.77	» 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	— .58	—	— .02
Crusca . . . . . per quint.	15.60	14.60	— .40	Pomi di terra . . . . . »	— .24	— .22	—
Fieno . . . . . »	7.—	5.40	— .70	Candele di sego a stampo . . »	1.76	—	— .04
Paglia . . . . . »	5.90	4.90	— .30	» steariche . . . . . »	2.45	2.25	— .10
Legna da fuoco forte . . . »	2.29	2.24	— .26	Lino cremonese fino . . . . . »	3.60	3.50	—
» » dolce . . . . . »	1.94	—	— .26	» bresciano . . . . . »	3.—	2.45	—
Carbone forte . . . . . »	7.20	6.30	— .60	Canape pettinato . . . . . »	2.—	1.85	—
Coke . . . . . »	5.50	4.—	—	Stoppa . . . . . »	1.10	— .90	—
Carne di bue . . a peso vivo »	75.—	—	—	Uova . . . . . a dozz.	— .90	— .84	—
» di vacca . . . . . »	66.—	—	—	Formelle di scorza . . . per cento	2.—	—	—
» di vitello . . . . . »	74.—	—	—	Miele . . . . . »	—	—	—

## PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

## Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore . .	da L. 73.— a L. 78.—
» » classiche a fuoco . . . . . »	66.— » 68.—
» » belle di merito . . . . . »	63.— » 66.—
» » correnti . . . . . »	60.— » 63.—
» » mazzami reali . . . . . »	56.— » 58.—
» » valoppe . . . . . »	—.— » —.—

Strusa a vapore 1 <sup>a</sup> qualità . . . . .	da L. 16.75 a L. 17.25
» a fuoco 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »	15.50 » 16.—
» » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »	14.50 » 15.—

## Stagionatura

Nella settimana da {	Greggie Colli num. —	Chilogr. —
16 a 21 febbraio 1880 {	Trame » » 2 »	150

## NOTIZIE DI BORSA

Venezia.							Trieste.								
		Rendita italiana		Da 20 franchi		Banconote austr.			Rendita it. in oro		Da 20 fr. in BN.		Argento		
		da	a	da	a	da	a			da	a	da	a	da	a
Febbraio	16	91.15	91.25	22.38	22.39	239.25	239.75	Febbraio	16	80.87	—.—	9.32 1/2	—.—	116.85	—.—
»	17	91.10	91.20	22.33	22.40	239.25	239.75	»	17	80.75	—.—	8.33 1/2	—.—	117.—	—.—
»	18	91.10	91.20	22.39	22.41	239.25	239.75	»	18	80.70	—.—	9.34	—.—	117.—	—.—
»	19	91.10	91.20	22.39	22.41	239.25	239.75	»	19	80.75	—.—	9.34	—.—	117.—	—.—
»	20	91.10	91.20	22.39	22.41	239.25	239.75	»	20	80.60	—.—	9.35 1/2	—.—	117.15	—.—
»	21	91.10	91.20	22.39	22.41	239.25	239.75	»	21	80.90	—.—	9.35	—.—	117.25	—.—

## OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr.							Umidità						Vento media giorn.		Pioggia o neve		Stato del cielo (1)		
				ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all' aperto	assoluta			relativa			Direzione	Velocità chilom.					
											ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.			ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	millim.	in ore
Feb.	15	6	755.37	4.0	8.9	4.7	10.0	4.95	1.1	-1.8	4.15	3.42	3.57	67	40	55	N 45 E	1.5	—	—	S	S	S
»	16	7	752.27	3.7	5.0	3.2	6.9	3.40	-0.2	-4.0	4.10	5.46	5.37	68	84	93	S 53 E	1.4	—	—	C	C	C
»	17	8	750.13	4.2	4.9	4.2	5.3	3.95	2.1	1.9	5.17	5.56	5.78	84	86	93	N 18 E	0.1	0.2	1	C	C	C
»	18	P Q	747.33	5.2	7.3	6.2	7.7	5.62	3.4	2.8	6.46	6.81	5.87	97	89	82	N 48 E	1.7	15	10	C	C	C
»	19	10	754.17	8.3	11.8	7.2	13.2	7.82	2.6	1.0	5.76	5.85	5.58	68	57	73	N 23 E	1.0	—	—	S	M	M
»	20	11	753.27	7.6	10.4	4.9	13.1	7.15	3.0	1.2	5.63	5.78	6.34	73	62	98	S 63 E	1.0	—	—	M	M	C
»	21	12	754.03	7.1	10.9	5.8	13.7	7.50	3.4	2.2	5.68	6.75	5.99	73	67	86	N 60 E	1.1	—	—	M	M	M

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo coperto, misto, sereno.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.